FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIALIEN

Im AEG Webshop finden Sie alles, was Sie für ein makelloses Aussehen und perfektes Funktionieren Ihrer AEG Geräte benötigen. Wir bieten auch ein umfangreiches Zubehörsortiment, das Ihre höchsten Qualitätsansprüche erfüllt, vom Profi-Kochgeschirr bis zu Besteckkörben, von Flaschenhaltern bis hin zu Wäschebeuteln für empfindliche Wäsche...

Besuchen Sie den Webshop unter
www.aeg-electrolux.com/shop

INHALT

4 Sicherheitshinweise
7 Gerätebeschreibung
8 Vor der ersten Inbetriebnahme
9 Bedienfeld
11 Täglicher Gebrauch
12 Uhrfunktionen
12 Automatikprogramme
13 Verwendung des Zubehörs
14 Zusatzfunktionen
15 Praktische Tipps und Hinweise
31 Reinigung und Pflege
34 Was tun, wenn ...
35 Montage
39 Umwelttipps

In dieser Benutzerinformation werden folgende Symbole verwendet:

⚠
Wichtige Hinweise zur Sicherheit von Personen und Informationen zur Vermeidung von Geräteschäden

ⓘ
Allgemeine Hinweise und Ratschläge

Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten

⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Installation und Anwendung sorgfältig dieses Handbuch:

- Für Ihre persönliche Sicherheit und die Sicherheit Ihres Eigentums.
- Im Interesse der Umwelt.
- Zur korrekten Bedienung des Geräts.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung in der Nähe des Geräts auf, auch wenn Sie dieses anderswo aufstellen oder verkaufen.
Der Hersteller ist nicht dafür verantwortlich, wenn eine inkorrekte Installation und Verwendung Schäden verursacht.

Sicherheit von Kindern und hilfsbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Unkenntnis verwendet werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sie die mit ihm verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungs- oder Verletzungsgefahr.
- Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist oder wenn das Gerät in Betrieb ist. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr oder Gefahr einer dauerhaften Behinderung.
- Verfügt das Gerät über eine Kindersicherung oder Tastensperre, machen Sie davon Gebrauch. Damit wird verhindert, dass Kinder oder Tiere das Gerät unbeabsichtigt in Betrieb nehmen.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor. Hierdurch besteht Verletzungsgefahr und das Gerät kann beschädigt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch das Gerät aus.

Montage

- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Elektriker aufgestellt und angeschlossen werden. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst, damit Geräteschäden oder Verletzungen vermieden werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Lieferanten.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Auflagen. Entfernen Sie das Typenschild nicht. Dies könnte zum Ausschluss der Gewährleistung führen.
- Überzeugen Sie sich, dass das Gerät während der Aufstellung vom Stromnetz getrennt ist.
- Vorsicht beim Transport. Das Gerät ist schwer. Verwenden Sie stets Sicherheitshandschuhe. Heben Sie das Gerät nicht am Handgriff an.

- Die elektrische Installation muss eine Trennvorrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trennvorrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Geeignete Trenneinrichtungen sind erforderlich: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die Einbaumöbel bzw. die Einbaunische, in die das Gerät eingebaut werden soll, müssen geeignete Abmessungen aufweisen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unter und an angrenzenden sicheren Konstruktionen montiert ist.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.
- Das Gerät kann nicht auf einem Sockel aufgestellt werden.
- Einbaubacköfen und Einbaukochfelder sind mit einem speziellen Anschlusssystem ausgestattet. Um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nur zusammen mit Geräten desselben Herstellers.

Elektrischer Anschluss

- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Haushaltsstromversorgung entsprechen.
- Informationen zur Spannungsversorgung finden Sie auf dem Typenschild.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Steckverbinder oder Verlängerungskabel. Es besteht Brandgefahr.
- Ersetzen oder wechseln Sie nicht selbst das Netzkabel. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (sofern zutreffend) und das Netzkabel hinter dem Gerät nicht zu quetschen oder zu beschädigen.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen möchten. Ziehen Sie immer direkt am Netzstecker (sofern zutreffend).

Gebrauch

- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Benutzen Sie es nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke.
- Das Gerät ist ausschließlich für die haushaltsübliche Zubereitung von Speisen bestimmt. So werden Verletzungen von Personen oder Schäden am Eigentum vermieden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Beim Betrieb wird der Innenraum des Geräts und das Zubehör heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Entfernen oder setzen Sie das Zubehör vorsichtig ein, um die Emailbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Stehen Sie in sicherer Entfernung zum Gerät, wenn Sie die Backofentür während des Betriebs öffnen. Es kann heißer Dampf austreten. Es besteht Verbrennungsgefahr.

- Um eine Beschädigung oder die Verfärbung der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie diesen nicht mit Alu-Folie.
  - Stellen Sie kein heißes Wasser direkt in das Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts keine feuchten Gefäße oder Speisen im Backofeninnenraum stehen.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts und stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Auch beim Grillen die Backofentür stets geschlossen halten.

Reinigung und Pflege

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich vor Wartungsarbeiten, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Halten Sie das Gerät jederzeit sauber. Ablagerungen von Fett oder Lebensmittelresten können einen Brand auslösen.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert den vorzeitigen Verschleiß des Oberflächenmaterials.
- Verwenden Sie für sehr feuchte Kuchen ein tiefes Backblech, um bleibende Fruchtsaftflecken zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nur mit Wasser und einer Seifenlösung. Dies dient Ihrer persönlichen Sicherheit und der Sicherheit Ihres Eigentums. Verwenden Sie keine entflammbaren Produkte oder Produkte, die Korrosion verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger, scharfen Gegenständen, Scheuermitteln, Scheuerschwämmen aus Stahlwolle und Fleckenentfernern.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, beachten Sie bitte unbedingt die Angaben des Herstellers.
- Reinigen Sie die Glastür nicht mit Scheuermitteln oder Metallschabern. Die hitzebeständige Oberfläche der inneren Glasscheibe kann beschädigt werden und zerspringen.
- Wenn die Türglasscheiben beschädigt sind, werden sie brüchig und können zerspringen. Sie müssen ausgetauscht werden. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie nicht die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden).

Brandgefahr

- Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen. Es besteht Brandgefahr.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in die Nähe des Geräts gelangen.

- Keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, und/oder schmelzbare Gegenstände (aus Kunststoff oder Aluminium) in das Gerät, in die Nähe des Gerätes oder auf das Gerät stellen.

Backofenlampe

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Backofenlampe austauschen. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Kundendienst

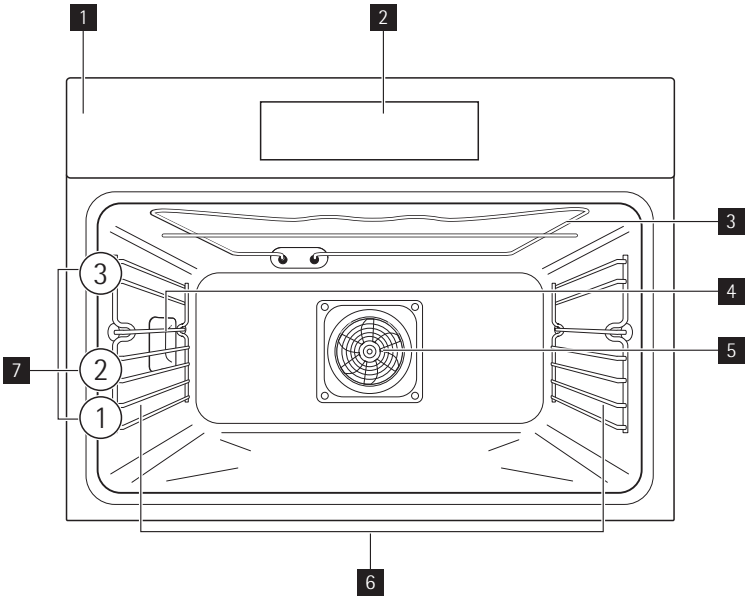
- Nur qualifizierte Fachkräfte dürfen an dem Gerät Reparaturarbeiten durchführen. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

Entsorgung des Geräts

- Um das Risiko von Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden:
  - Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
  - Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
  - Entsorgen Sie die Türverriegelung. Damit wird verhindert, dass Kinder oder kleine Tiere im Gerät eingeschlossen werden können. Es besteht Erstickungsgefahr.

GERÄTEBESCHREIBUNG

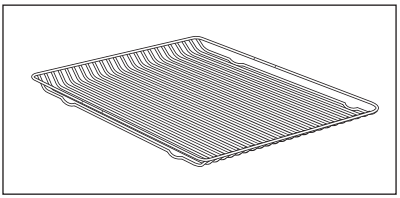
Allgemeine Übersicht



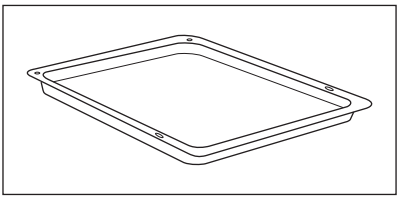
1 Bedienfeld
2 Elektronischer Programmspeicher
3 Grill und Heizelement
4 Backofenlampe
5 Gebläse und Heizelement
6 Einhängegitter, herausnehmbar
7 Einschubebenen

Backofenzubehör

- **Kombirost**
  Für Geschirr, Kuchenformen, Braten.



- **Backblech**
  Für Kuchen und Plätzchen.



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

Erste Reinigung

- Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch.

Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege".

Einstellen und Ändern der Uhrzeit

Das Gerät funktioniert erst, nachdem Sie die Uhrzeit eingestellt haben.

Nach dem elektrischen Anschluss des Geräts oder bei einem Stromausfall blinkt das Symbol für die Uhrzeit. Berühren Sie — oder +, um die Zeit einzustellen.

Ändern der Zeit:

1. Berühren Sie ◷ wiederholt, bis das Symbol ◷ blinkt.
2. Berühren Sie — oder +, um die Zeit einzustellen.

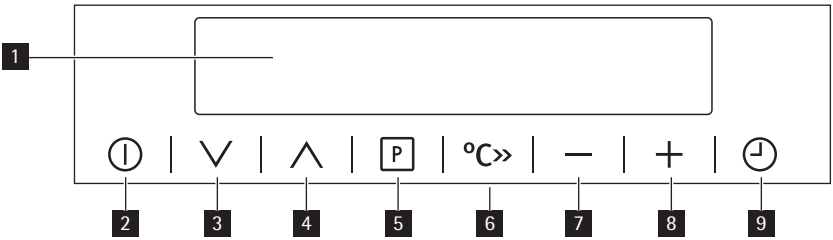
Nach etwa 5 Sekunden hört das Display auf zu blinken und zeigt die eingestellte Tageszeit an.

Sie können die Tageszeit nur ändern, wenn:

- Die Kindersicherung ausgeschaltet ist.
- Der Kurzzeit-Wecker 🔔 ausgeschaltet ist.
- Die Funktion Dauer |→| ausgeschaltet ist.
- Die Funktion Ende →| ausgeschaltet ist.
- Alle Backofenfunktionen ausgeschaltet sind.

BEDIENFELD

Elektronischer Programmspeicher

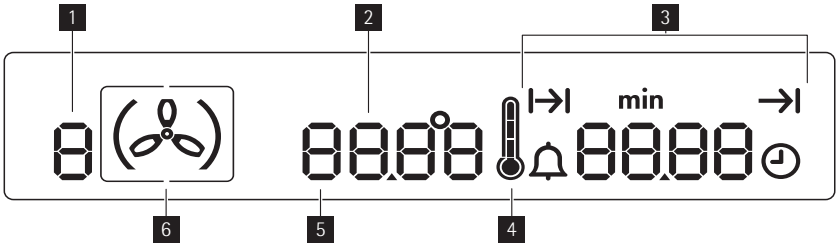


Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

	Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
1	-	DISPLAY	Anzeige der Einstellungen des Geräts.
2	⏻	EIN/AUS	Ein- und ausschalten des Geräts.
3	∨	NACH UNTEN	Einstellung einer Backofenfunktion.
4	∧	OBEN	Einstellung einer Backofenfunktion.
5	P	PROGRAMMWAHL-SCHALTER	Einstellung eines Automatikprogramms.
6	°C»	SCHNELLAUFHEIZUNG	Verringerung der Aufheizzeit.

	Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
7	—	MINUS	Einstellen der Temperatur oder Uhrzeit.
8	+	PLUS	Einstellen der Temperatur oder Uhrzeit.
9		UHR	Einstellen einer Uhrfunktion.

Display



1 Memory: P
2 Temperatur-/Tageszeit-Anzeige
3 Uhrfunktionen/Uhrzeit-Anzeige
4 Aufheiz-Anzeige
5 Automatikprogramme
6 Backofenfunktionen

Allgemeine Hinweise

- Wenn Sie die Funktion auswählen, erscheint sie auf dem Display und die Temperatur erhöht sich oder die Zeit beginnt abzulaufen.
- Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton.
- Wenn Sie eine Funktion einstellen oder die Tür öffnen, schaltet sich die Backofenlampe ein.

  Die Backofenlampe erlischt bei geöffneter Tür und ausgeschaltetem Gerät nach 10 Min.

Aufheiz-Anzeige

Wenn Sie eine Backofenfunktion einschalten, leuchten die Balken im Display langsam nacheinander auf. Die Balken zeigen an, ob die Backofentemperatur steigt oder sinkt. Die Aufheiz-Anzeige erlischt, sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Restwärmeanzeige

Nach Beendigung des Garvorgangs zeigt das Display die Restwärmetemperatur über 40 °C an.

TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

Sie können das Gerät auf folgende Weise bedienen:

- Im **manuellen Modus** - für die manuelle Einstellung der Backofenfunktion, der Temperatur und der Gardauer.
- Über **Automatikprogramme** - zur Zubereitung von Speisen, die Sie nicht kennen oder mit denen Sie keine Erfahrung haben.

Einstellen der Backofenfunktion

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Berühren Sie zum Einstellen der Backofenfunktion ∧ oder ∨ .

Auf dem Display erscheint eine empfohlene Temperatur. Wenn Sie die Temperatur nicht innerhalb von etwa 5 Sekunden ändern, beginnt das Gerät aufzuheizen.

Backofenfunktionen

Funktionen		Gebrauch
	Ventitherm ® Multi-Heißluft	Zum Braten und Backen auf zwei Ebenen gleichzeitig.
	Infrabraten	Zum Braten größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken geeignet.
	Flächengrill	Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten.
	Auftauen/Dörren	Zum Auftauen und zum Trocknen von Kräutern, Obst oder Gemüse.
LO	**Niedertemperatur-Garen**	Zum Braten von sehr zartem, saftig gebratenem Gargut.

Ändern der Backofentemperatur

Berühren Sie zum Ändern der Temperatur in Schritten von 5 °C das Sensorfeld — oder + .

Schnellaufheizfunktion

Die Schnellaufheizfunktion verkürzt die Aufheizzeit.

VORSICHT!
Geben Sie kein Gargut in den Backofen, wenn die Schnellaufheizfunktion aktiviert ist.

1. Stellen Sie die Backofenfunktion ein und, falls notwendig, ändern Sie die automatische Backofentemperatur.
2. Berühren Sie °C» . Das Symbol 🌡 leuchtet auf dem Display. Sobald die Schnellaufheizfunktion eingeschaltet ist, blinken die Balken der Aufheiz-Anzeige nacheinander.

Alle Balken der Aufheiz-Anzeige werden angezeigt, sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat. Ein akustisches Signal ertönt. Das Symbol 🌡 erlischt.

Die Backofenfunktion arbeitet nun automatisch und Sie können das Gargut in das Gerät geben.

UHRFUNKTIONEN

Uhrfunktionen

SYMBOL	FUNKTION	BESCHREIBUNG
🔔	KURZZEIT-WECKER	Zum Einstellen einer Countdownzeit. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Backofenbetrieb.
|→|	DAUER	Zum Einstellen der Einschaltdauer für den Backofen.
→|	ENDE	Zum Einstellen der Ausschaltzeit des Backofens.
🕒	TAGESZEIT	Die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt. Zum Einstellen, Ändern oder Überprüfen der Zeit. Siehe „Einstellen und Ändern der Uhrzeit".

Einstellen der Uhrzeit

1. Schalten Sie das Gerät ein und wählen eine Backofenfunktion und die Temperatur (nicht notwendig für Tageszeit und Kurzzeit-Wecker).
2. Drücken Sie 🕒 so oft, bis im Display die gewünschte Uhrfunktion und das zugehörige Symbol erscheint. Beispiel: Kurzzeit-Wecker 🔔 .
3. Berühren Sie — oder +, um die gewünschte Zeit einzustellen.

Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton. „00.00" wird angezeigt und die zugehörige Funktionsanzeige blinkt im Display. Das Gerät wird automatisch deaktiviert. Berühren Sie ein Sensorfeld, um das akustische Signal auszuschalten.

Allgemeine Hinweise:

- Wenn Sie eine Uhrfunktion einstellen, blinkt das Symbol etwa 5 Sekunden lang. Berühren Sie innerhalb dieser 5 Sekunden — oder +, um die Uhrzeit einzustellen.
- Wenn Sie die Uhrzeit einstellen, blinkt das Symbol weiterhin etwa 5 Sekunden lang. Nach diesen 5 Sekunden leuchtet das Symbol dauerhaft. Die am Kurzzeit-Wecker eingestellte Zeit beginnt abzulaufen. Die eingestellte Zeit für Dauer und Ende beginnt nach Starten der gewählten Funktion abzulaufen.
- Sie können den Start des Garvorgangs mit der Funktion „Ende" →| verzögern.
- Sie können den Garvorgang mit der Funktion „Ende" ⏻ vorzeitig (noch vor Ablauf der eingestellten Garzeit) beenden.

AUTOMATIKPROGRAMME

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

Automatikprogramme

Die Rezepte der Automatikprogramme finden Sie im Abschnitt „Automatikprogramme".

Einstellen eines Programms

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie [P], um das Menü „Automatikprogramme" zu öffnen.
3. Drücken Sie ∧ oder ∨, um ein Automatikprogramm (P1 bis P12) einzustellen.
   - Das Funktionssymbol leuchtet auf dem Display.
   - Im Display wird die Garzeit und |→| angezeigt.
   - Berühren Sie die Uhrfunktion ⏲. Berühren Sie anschließend — oder +, um die Garzeit einzustellen.
   - Der Backofen wird automatisch nach ca. 5 Sekunden eingeschaltet.

Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton. |→| blinkt. Der Backofen wird automatisch ausgeschaltet. Berühren Sie ein Sensorfeld, um das akustische Signal auszuschalten.

Memory-Funktion

Verwenden Sie die Memory-Funktion um **eine** Lieblingseinstellung zu speichern.

1. Stellen Sie die Backofenfunktion, Temperatur und Uhrfunktion ein: Dauer |→| und/oder Ende →|.
2. Berühren Sie das Sensorfeld für die Automatikprogramme [P] mindestens 2 Sekunden, bis ein akustisches Signal ertönt. Die Einstellung wurde gespeichert.

Aktivieren der Memory-Funktion

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Berühren Sie [P], um die gespeicherte Einstellung zu wählen.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

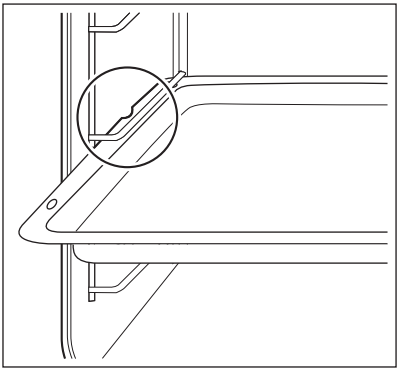
WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

Einsetzen des Backofenzubehörs.

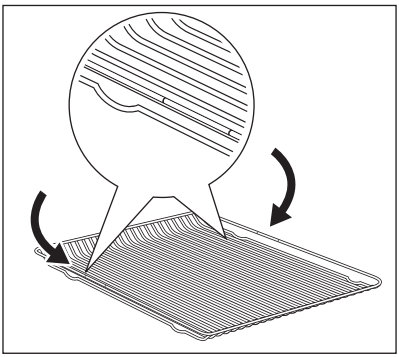
Alle Backofenzubehörteile besitzen eine kleine Kerbe am Boden der rechten und linken Kante, um die Sicherheit zu erhöhen.

Achten Sie immer darauf, dass diese Kerbe sich hinten im Backofeninnenraum befindet. Diese Kerbe dient auch als Kippsicherung.

Backblech:
Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einsatzebene schieben.



Kombirost:
Schieben Sie das Kombirost, mit den Füßen nach unten zeigend, ein.
Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsstäbe der Einsatzebene.



Durch den umlaufend erhöhten Rahmen des Rostes ist das Geschirr zusätzlich gegen Abrutschen gesichert.

ZUSATZFUNKTIONEN

Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

Kindersicherung

Das Gerät lässt sich nicht einschalten, solange die Kindersicherung aktiviert ist.

Aktivieren/Deaktivieren der Kindersicherung:

1. Schalten Sie das Gerät aus ⏻. Stellen Sie keine Backofenfunktion ein.
2. Tasten P und — gleichzeitig so lange drücken, bis im Display SAFE erlischt oder angezeigt wird.

Signalton

Aktivieren/Deaktivieren des Signaltons:

1. Schalten Sie das Gerät aus ⏻.
2. Berühren Sie + und — gleichzeitig für mindestens 2 Sekunden, bis ein akustisches Signal ertönt.

Abschaltautomatik

Das Gerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit automatisch aus, wenn:

- Eine Backofenfunktion eingestellt ist.
- Die Backofentemperatur nicht geändert wird.

Im Display die zuletzt eingestellte Temperatur blinkt.

Backofentemperatur	Abschaltzeit
30 °C - 120 °C	12,5 Std.
120 °C - 200 °C	8,5 Std.
200 °C - 250 °C	5,5 Std.

OFF leuchtet auf dem Display.

Inbetriebnahme des Backofens nach der automatischen Abschaltung

Schalten Sie den Backofen aus. Wenn Sie das Gerät einschalten, kann es wieder verwendet werden.

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie richten sich nach den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

Backen

Allgemeine Hinweise

- Ihr neuer Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und die Einsatzebenen an die Werte in den Tabellen an.
- Bei längeren Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausgeschaltet werden, um die Restwärme auszunutzen.

Wenn Sie gefrorene Lebensmittel in den Backofen geben, können sich die Backbleche beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

Hinweise zu den Backtabellen

- Es empfiehlt sich, beim ersten Mal die niedrigere Temperatur einzustellen.
- Finden Sie für ein spezielles Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem.
- Die Backzeit kann sich um 10-15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu Beginn zu unterschiedlicher Bräunung führen. Verändern Sie in diesem Fall nicht die Temperatureinstellung. Die Bräunungsunterschiede gleichen sich während des Backvorgangs aus.

Backen auf einer Einsatzebene

Backofen-Funktion: Ventitherm® Multi-Heißluft

Backen in Formen

Speise	Einschub-ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Gugelhupf oder Rodonkuchen	1	160-170	50-60
Sandkuchen, Fruchtkuchen	1	150-170	70-90
Biskuit	1	160-180	25-40
Tortenboden - Mürbeteiggebäck	2	170-190 1)	10-25
Tortenboden - Rührteig	2	150-170	20-25
Gedeckte Apfeltorte	1	160-180	50-60
Gedeckte Apfeltorte (2 Formen, Ø 20 cm, diagonal versetzt)	1	180-190	65-80
Pikante Torte (z. B. Quiche Lorraine)	2	170-190	30-70
Käsekuchen	1	160-180	60-90

1) Backofen vorheizen

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Speise	Einschub-ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Hefezopf/Hefekranz	1	160-180	30-40
Christstollen	1	160-180	40-60
Brot (Roggenbrot)	1	180-200	45-60
Windbeutel/Eclairs	2	170-190	30-40
Biskuitrolle	2	200-220 1)	8-15
Streuselkuchen (trocken)	2	160-180	20-40
Butter-/Zuckerkuchen, Bienenstich	2	180-200 1)	15-30
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig)	2	160-180	25-50
Obstkuchen auf Mürbeteig	2	170-190	40-80
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Mandelsplitter)	2	150-170	0:40-80
Pizza (mit viel Belag)	2	190-210 1)	20-40
Pizza (dünner Boden)	2	230 1)	12-20
Flaches Brot	2	230 1)	10-20
Wähen (Schweiz)	2	190-210	35-50

Plätzchen

Speise	Einschub-ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Mürbeteigplätzchen	2	160-180	6-20

Speise	Einschub-ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Spritzgebäck	2	160	10-40
Rührteigplätzchen	2	160-180	15-20
Eiweißgebäck, Baiser	2	80-100	120-150
Makronen	2	100-120	30-60
Hefespritzgebäck	2	160-180	20-40
Blätterteigkleingebäck	2	180-200 1)	20-30
Brötchen	2	210-230	20-35
Törtchen (20 Stück pro Blech)	2	170 1)	20-30

Backen auf mehreren Ebenen - Plätzchen/kleine Kuchen/Gebäck/Brötchen

Speise	Ventitherm ® Multi- Heißluft 2 Ebenen	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Mürbeteigplätzchen	2 / 3	160-180	15-35
Spritzgebäck	2 / 3	160	20-60
Rührteigplätzchen	2 / 3	160-180	25-40
Eiweißgebäck, Baiser	2 / 3	80-100	130-170
Makronen	2 / 3	100-120	40-80
Hefe-Kleingebäck	2 / 3	160-180	30-60
Blätterteigkleingebäck	2 / 3	180-200 1)	30-50

1) Backofen vorheizen.

Tipps zum Backen

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist unten nicht ausreichend gebräunt.	Falsche Einsatzhöhe	Schieben Sie den Kuchen tiefer ein.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Verwenden Sie eine etwas niedrigere Backtemperatur.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. **Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.**
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Zuviel Flüssigkeit im Teig.	Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Backofentemperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Backofentemperatur.
Der Kuchen ist zu trocken.	Backzeit ist zu lang.	Kürzere Backzeit einstellen.

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Kuchen bräunt ungleich.	Die Backtemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
Kuchen bräunt ungleich.	Mischung ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie die Mischung gleichmäßig auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der angegebenen Zeit nicht durchgebacken.	Die Temperatur ist zu niedrig.	Wählen Sie eine etwas höhere Backofeneinstellung.

Tabelle Soufflés und Aufläufe

Backofen-Funktion: Ventitherm® Multi- Heißluft

Speise	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Nudelauflauf	1	180-200	30-50
Lasagne	1	180-200	25-40
Gemüsegratin 1)	1	160-170	15-30
Baguettes gratiniert 1)	1	160-170	15-30
Süße Aufläufe	1	180-200	40-60
Fischaufläufe	1	180-200	30-60
Gefülltes Gemüse	1	160-170	30-60
Kartoffelgratin	2	180-200	40-50

1) Backofen vorheizen

Tabelle für tiefgekühlte Fertiggerichte

Speise	Backofenfunktion		Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer
Tiefkühlpizza		Ventitherm ® Multi- Heißluft	3	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen
Pommes frites 1) (300-600 g)		Infrabraten	3	200-220	gemäß Herstelleranweisungen
Baguettes		Ventitherm ® Multi- Heißluft	3	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen
Früchtekuchen		Ventitherm ® Multi- Heißluft	3	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen

1) Pommes frites zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden

Braten

Bratgeschirr

- Benutzen Sie zum Braten hitzebeständiges Geschirr. (Beachten Sie die Angaben des Herstellers.)
- Große Braten können direkt in der Brat- und Fettpfanne oder auf dem Kombirost über der Brat- und Fettpfanne gebraten werden (sofern vorhanden).
- Braten Sie magere Fleischsorten in einem Bräter mit Deckel. So bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischsorten, die sich zum Bräunen eignen oder eine Kruste haben sollen, können im Bräter ohne Deckel gebraten werden.

Tabelle Braten

Backofenfunktion: Ventitherm® Multi-Heißluft

Schweinefleisch

Speise	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Schulter, Nacken, Schinkenstück (1000-1.500 g)	1	170-190	90-120
Kotelett, Kasseler (1000 -1500 g)	1	180-200	60-90
Hackbraten (750-1000 g)	1	180-200	45-60
Schweinehaxen, vorgekocht (750-1000 g)	1	170-190	90-120

Rindfleisch

Speise	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Schmorbraten (1000-1.500 g)	1	180-200	120-150
Roastbeef oder Filet, je cm Höhe	1	210-230 [1)]	0:06-0:09 je cm Höhe

1) Backofen vorheizen

Kalbfleisch

Speise	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Schmorbraten (1000-1.500 g)	1	170-190	150-120
Kalbshaxe (1500-2000 g)	1	170-190	120-150

Lammfleisch

Speise	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Lammkeule (1000-1.500 g)	1	170-190	75-120
Lammrücken (1000-1.500 g)	1	180-200	60-90

Kurzbratstücke auf dem Backblech

Speise	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Würstchen „Cordon bleu"	1	220-230 [1)]	5-8
Bratwürstchen	1	220-230 [1)]	12-15

Speise	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Schnitzel oder Koteletts, paniert	1	220-230 [1)]	15-20
Frikadellen	1	210-220 [1)]	15-20

Fisch (gedünstet)

Speise	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Ganze Fische (1000-1500 g)	1	210-220	45-75

Geflügel

Speise	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Hähnchen, Stubenküken (1000 - 1500 g)	1	190-210	45-75
Hähnchenhälfte (je 400-500 g)	1	200-220	35-50
Geflügelteile (je 200-250 g)	1	200-220	35-50
Ente (1500-2000 g)	1	180-200	75-105

Wild

Speise	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Hasenrücken, Hasenkeulen (bis 1.000 g)	1	220-230 [1)]	25-40
Reh/Hirschrücken (1500-2.000 g)	1	210-220	75-105
Reh-/Hirschkeule (1500-2.000 g)	1	200-210	90-135

Niedertemperatur-Garen LO

- Mit der Funktion Niedertemperatur-Garen verleihen Sie zartem, mageren Fleisch und Fisch eine saftige Note.
- Niedertemperatur-Garen ist nicht für Schmorbraten oder fetten Schweinebraten geeignet.
- Garen Sie beim Niedertemperaturgaren immer ohne Deckel.
- Mit der Funktion „Niedertemperatur-Garen" heizt sich der Backofen auf die gewünschte Temperatur auf und ein Signalton ertönt. Danach schaltet der Backofen automatisch auf eine niedrigere Fortgartemperatur um.

Garen mit der Funktion „Niedertemperatur-Garen":

1. Braten Sie das Fleisch in einer Pfanne sehr heiß an.
2. Legen Sie das Fleisch in einen Bräter oder direkt auf den Kombirost.
3. Setzen Sie darunter die Fettpfanne ein, um austretendes Fett aufzufangen.
4. Setzen Sie das Blech in den Backofen.
5. Wählen Sie die Backofenfunktion „Niedertemperatur-Garen":

   Ändern Sie bei Bedarf die Temperatur und garen Sie das Gargut, bis es fertig ist (siehe Tabelle „Niedertemperatur-Garen").

Tabelle Niedertemperatur-Garen

Speise[1)]	Gewicht (g)	Temperatur (°C)	Einschubebene	Dauer (Min.)
Rinderbraten	1000-1500	120	1	90-110
Rinderfilet	1000-1500	120	3	90-110
Kalbsbraten	1000-1500	120	1	100-120
Steaks	200 - 300	120	3	20-30

1) Vor dem Garen in einer Bratpfanne anbräunen.

Flächengrill

Flächengrill mit maximaler Temperatureinstellung

Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

- Zum Grillen Kombirost und Blech gemeinsam benutzen.
- Die Zeitangaben sind lediglich Richtwerte.

Grilltabelle

Speise	Einschubebene	Garzeit (Min.)	
		Erste Seite	Zweite Seite
Frikadellen	3	8-10	6-8
Schweinefilet	2	10-12	6-10
Würstchen	3	8-10	6-8
Filetsteaks, Kalbssteaks	3	6-7	5-6
Rinderfilet, Roastbeef (ca. 1 kg)	2	10-12	10-12
Toast [1)]	3	4-6	3-5
Überbackener Toast	2	8-10	---

1) Kombirost ohne Auffangblech verwenden

Infrabraten

Backofen-Funktion: Infrabraten

Speise	Temperatur (°C)	Backblech	Rost	Dauer (Min.)	nach ... Minuten wenden
		Einschubebene			
Hähnchen (900-1000 g)	180-200	1	2	50-60	25-30
Gefüllter Schweinerollbraten (2000 g)	180-200	1	2	90-95	45
Nudelauflauf	180	---	2	30	---
Kartoffelauflauf gratiniert	200	---	2	20-23	---

Speise	Temperatur (°C)	Backblech	Rost	Dauer (Min.)	nach ... Minuten wenden
		Einschubebene			
Gnocchi gratiniert	180	---	2	20-23	---
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise	200	---	2	15	---

Auftauen

Backofen-Funktion: Auftauen/Dörren (Temperatureinstellung 30 °C)

- Lebensmittel auspacken und auf einem Teller auf die 1. Einsatzebene von unten legen.
- Decken Sie die Lebensmittel nicht ab, um die Auftauzeit zu verkürzen.

Tabelle Auftauen

Speise	Dauer (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Hinweis
Hähnchen, 1000 g	100-140	20-30	Hähnchen auf umgedrehte Untertasse auf einen großen Teller legen. Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
Fleisch, 1000 g	100-140	20-30	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden.
Fleisch, 500 g	90-120	20-30	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden.
Forelle, 150 g	25-35	10-15	---
Erdbeeren, 300 g	30-40	10-20	---
Butter, 250 g	30-40	10-15	---
Sahne, 2 x 200 g	80-100	10-15	Sahne im leicht gefrorenen Zustand aufschlagen
Kuchen, 1.400 g	60	60	---

Dörren

Backofen-Funktion: Auftauen/Dörren

- Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Bleche.
- Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit den Backofen ausschalten, öffnen und am besten über Nacht auskühlen lassen.

Tabelle Dörren

Speise	Temperatur (°C)	Einschubebene		Dauer (Std.)
		1 Position	2 Position	
Bohnen	75	2	2 / 3	6-9
Paprika (Streifen)	75	2	2 / 3	5-8

Speise	Temperatur (°C)	Einschubebene		Dauer (Std.)
		1 Position	2 Position	
Suppengemüse	75	2	2 / 3	5-6
Pilze	50	2	2 / 3	6-9
Kräuter	40-50	2	2 / 3	2-4
Pflaumen	75	2	2 / 3	8-12
Aprikosen	75	2	2 / 3	8-12
Apfelscheiben	75	2	2 / 3	6-9
Birnen	75	2	2 / 3	9-13

Einkochen

Backofenfunktionen: Ventitherm® Multi- Heißluft

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Größe.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln oder Metalldosen.
- Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.
- Verwenden Sie nicht mehr als sechs 1-Liter fassende Einweckgläser auf dem Backblech.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschließen Sie sie fest mit dem Glasverschluss.
- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Ofen zu erhalten.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

Einkochtabelle - Beeren

Einkochen	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Einkochen bei 100 °C (Min.)
Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	160-170	35-45	---
Unreife Stachelbeeren	160-170	35-45	10-15

Einkochtabelle - Steinobst

Einkochen	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Einkochen bei 100 °C (Min.)
Birnen, Quitten, Zwetschgen	160-170	35-45	10-15

Einkochtabelle - Gemüse

Einkochen	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Einkochen bei 100 °C (Min.)
Karotten [1)]	160-170	50-60	5-10
Gurken	160-170	50-60	---

Einkochen	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Einkochen bei 100 °C (Min.)
Mixed Pickles	160-170	50-60	15
Kohlrabi, Erbsen, Spargel	160-170	50-60	15-20

1) Im Backofen belassen, nachdem er ausgeschaltet wurde.

Automatikprogramme

Verwenden Sie P , um eines der 12 Automatikprogramme einzustellen:

P1	ZITRONENKUCHEN
P2	QUARK-MANDARINENSCHNITTE
P3	KASTENWEISSBROT
P4	BRÖTCHEN je 40 g
P5	PIZZA
P6	QUICHE LORRAINE
P7	KARTOFFELGRATIN
P8	FISCHFILET (überbacken)
P9	KALBSRÜCKEN 1000 g
P10	LASAGNE
P11	SCHWEINEBRATEN
P12	HÄHNCHEN 1000 g

ZITRONENKUCHEN 1000 g

Für den Teig:

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 150 g Mehl
- 150 g Speisestärke
- 1 gestrichener Teelöffel Backpulver
- abgeriebene Schale von 2 Zitronen

Glasur:

- 1/8 l Zitronensaft
- 100 g Puderzucker

Sonstiges:

- Rechteckige Backform, 30 cm lang
- Margarine zum Einfetten
- Paniermehl zum Auslegen der Backform

Zubereitung:
Butter, Zucker, Zitronenschale, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und schaumig rühren. Danach die Eier einzeln dazugeben und nochmals schaumig rühren. Das Mehl und die Speisestärke zusammen mit dem Backpulver in den Schaum dazugeben und vermischen. Den Teig in die eingefettete und mit Brotkrümeln bestäubte Backform geben, glatt streichen und in den Ofen stellen. Nach dem Backen Zitronensaft und Puderzucker vermischen. Gebackenen Kuchen auf eine Alufolie stürzen. Alufolie an den Seiten des Kuchens hochschlagen, so dass kein Guss herauslaufen kann. Kuchen mit einem Holzstäbchen einstechen und den Guss mit einem Pinsel auftragen. Danach den Kuchen etwas stehen lassen, bis die Glasur eingezogen ist.

Einstellung	Einschubebene	Dauer
P 1 ZITRONENKUCHEN	2	60 Min.

QUARK-MANDARINENSCHNITTE

Zutaten für den Teig:

- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 75 g Butter
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- Margarine zum Einfetten

Zubereitung des Teigs:
Butter und Zucker gut miteinander vermengen. Eier dazu geben und ebenfalls gut untermengen. Gesiebtes Mehl und Backpulver zu dem Fett-/Zuckergemisch geben und kurz unterkneten, so dass ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig im Kühlschrank ca. 1 Stunde abkühlen lassen. Danach mit einer Teigrolle ausrollen und auf ein gefettetes Backblech geben.

Zutaten für den Belag:

- 500 g Quark
- 80 ml Sonnenblumenöl
- 100 g Crème Fraîche
- 125 ml Milch
- 2 Eier
- 140 g Zucker
- 1/2 Päckchen Puddingpulver
- 1 Dose Mandarinen (1000 g)
- 1 Päckchen Tortenguss

Zubereitung des Belags:
Die Zutaten in eine Rührschüssel geben und gleichmäßig miteinander vermengen. Danach auf den ausgerollten Mürbeteigboden geben. Die Mandarinen auf dem Quarkbelag verteilen. Nach dem Backen den Tortenguss über dem erkalteten Kuchen verteilen.

Einstellung	Einschubebene	Dauer
P 2 QUARK-MANDARINEN-SCHNITTE	3	55 Min.

WEISSBROT 600-800 g

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1/2 Würfel Frischhefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- 330 ml Milch
- 10 g Salz

Zubereitung:

Mehl und Salz in eine große Schüssel geben. Die Hefe im Wasser auflösen und zum Mehl geben. Alle Zutaten solange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Je nach Mehlbeschaffenheit ist etwas mehr Milch erforderlich. Den Teig gehen lassen, bis er das Doppelte an Größe erreicht hat. Aus dem Teig zwei Brote formen und auf das gefettete Backblech oder Pattisserie-Profibackblech (Sonderzubehör) legen. Die Teiglinge gehen lassen, bis sie das Doppelte an Größe erreicht haben. Vor dem Backen mit etwas Mehl bestäuben und mit einem scharfen Messer mindestens 1 cm tief, 3-mal diagonal einschneiden.

Einstellung	Einschubebene	Dauer
P 3 WEISSBROT	2	55 Min.

BRÖTCHEN, je 40 g

Zutaten:

- 500 g Mehl Type 405
- 20 g Frischhefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- 300 ml Wasser
- 10 g Salz

Zubereitung:

Mehl und Salz in eine große Schüssel geben. Hefe im Wasser auflösen. Zum Mehl hinzugeben. Alle Zutaten solange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Den Teig richtig gehen lassen. Er muss die doppelte Größe erreichen. Den Teig in Stücke schneiden, zu Brötchen formen und auf das gefettete Backblech oder Pattisserie-Profibackblech (Sonderzubehör) legen. Brötchen nochmals ca. 25 Minuten gehen lassen.
Vor dem Backen ein Kreuz in die Brötchen einschneiden. Mit Mohn, Kümmel oder Sesam bestreuen.

Einstellung	Einschubebene	Dauer
P 4 BRÖTCHEN	3	25 Min.

PIZZA (für 1 Backblech oder 2 runde Formen)

Zutaten für den Teig:

- 300 g Mehl Type 405
- 200 ml Wasser
- Hefe 14 g
- 2 Esslöffel Öl

- 3 g Salz

Zubereitung des Teigs:
Hefe in eine Schüssel zerkrümeln und in lauwarmem Wasser auflösen. Das Mehl mit dem Salz mischen und mit dem Öl in die Schüssel geben. Die Zutaten solange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist, der sich von der Schüssel löst. Den Teig anschließend zugedeckt gehen lassen, bis er das Doppelte an Größe erreicht hat.

Zutaten für den Belag:

- 2 Dosen geschälte, gehackte Tomaten (800 g)
- 100 g Salami, in geviertelte Scheiben geschnitten,
- 350-400 g Feta oder Mozzarella, in 1 cm große Würfel geschnitten
- Oregano oder Pizza-Gewürz

Als Variante des Belages können Champignons oder Kochschinken gewählt werden.
Zubereitung:
Tomatensaft absieben. (kann für Soße verwendet werden.) Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Backblech geben. Anschließend mit einer Gabel den Teig einstechen. Die Zutaten für den Belag der Reihe nach auf den Teig geben. Feta oder Mozzarella gleichmäßig darauf verteilen. Zuletzt Oregano darüber streuen.

Einstellung	Einschubebene	Dauer
P 5 PIZZA	3	25 Min.

QUICHE LORRAINE

Zutaten für den Teig:

- 250 g Mehl Type 405
- 125 g Butter
- 60 ml Wasser
- 1 Teelöffel Salz
- Pfeffer und Muskat

Zubereitung:
Mehl, Butter und Salz vermengen. Wasser dazugeben und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig im Kühlschrank 1 Stunde abkühlen lassen.

Zutaten für den Belag:

- 100 ml Milch
- 150 ml saure Sahne
- 2 Eier
- 150 g Greyerzer oder Emmentaler, gerieben
- 150 g Schinkenspeck mager, gewürfelt
- 150 g Zwiebeln, in Würfel geschnitten
- Pfeffer, Muskat

Zubereitung:
Schinkenspeck und Zwiebeln andünsten. Milch, Sahne, Eier und Gewürze miteinander gut verquirlen. Käse darunter mischen.
Abschließend:

Eine Teigrolle bei der Ausbreitung des Teigs verwenden. Auf einer gefetteten Backform ausbreiten (28 cm Durchmesser). Schinkenspeck und Zwiebeln gleichmäßig darauf verteilen. Die Sahne-Gewürzmischung auf dem Teig verteilen.

Einstellung	Einschubebene	Dauer
P 6 QUICHE LORRAINE	3	40 Min.

KARTOFFELGRATIN (für 4-5 Portionen)

Zutaten:

- 1000 g Kartoffeln
- je 1 TL Salz und Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe geschält
- 300 g Greyerzer oder Emmentaler, gerieben
- 3 Eier
- 250 ml Milch
- 4 EL Sahne
- 1 EL Thymian
- 3 Esslöffel Butter

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, abtrocknen, salzen und pfeffern. Danach die Hälfte der Kartoffelscheiben in eine ausgefettete, feuerfeste Form legen. Etwas geriebenen Käse darüber streuen. Die restlichen Kartoffelscheiben darauf schichten und den übrigen Käse drüberstreuen. Die Knoblauchzehe zerquetschen und zusammen mit den Eiern, Milch, Sahne und dem Thymian verrühren. Die Masse salzen und über die Kartoffeln gießen. Die Butter in Flöckchen auf das Gratin setzen.

Einstellung	Einschubebene	Dauer
P 7 KARTOFFELGRATIN	2	50 Min.

FISCHFILET 700 g

Zutaten:

- 700 g Zander- oder Lachsforellenfilet, gewürfelt
- 100 g Emmentaler, gerieben
- 200 ml Sahne
- 50 g Paniermehl
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft
- Petersilie, gehackt
- 40 g Butter zum Einfetten der Form

Zubereitung:

Das Fischfilet mit Zitronensaft beträufeln und etwas marinieren lassen. Alle Scheiben mit Küchenpapier trocknen. Fischfilet beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Danach in eine ausgefettete, feuerfeste Form legen.

Sahne, geriebenen Käse, Semmelbrösel und die gehackte Petersilie mischen und über das Fischfilet verteilen.

Einstellung	Einschubebene	Dauer
P 8 FISCHFILET	2	25 Min.

KALBSRUECKEN (für 4-6 Personen)

Fleisch **1 Stunde** vorher aus dem Kühlschrank nehmen.

Zutaten:

- 1000 g Kalbsrücken
- Erdnussöl 2 EL
- Salz, Pfeffer, Paprika, wenig Senf

Zubereitung:

Das Fleisch waschen und mit Haushaltspapier trocknen. Das Gewürz mit dem Erdnussöl mischen. Das Fleisch damit gleichmäßig bestreichen.
Den Kalbsrücken in der Bratpfanne auf dem Herd sehr heiß auf allen Seiten 10 Minuten anbraten. Anschließend in die vorgewärmte Form legen.

Einstellung	Einschubebene	Dauer
P 9 KALBSRUECKEN	2	80 Min.

LASAGNE

Fleischsoße:

- 100 g durchwachsener Speck
- 1 Zwiebel und 1 Karotte
- 100 g Sellerie
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 400 g gemischtes Hackfleisch
- 1 kleine Dose Tomaten, gehackt (ca. 400 g)
- Oregano, Thymian, Salz und Pfeffer
- 3 Esslöffel Butter
- 250 g grüne Lasagneblätter
- 50 g Parmesankäse, gerieben
- 150 g Emmentaler, gerieben

Béchamel-Soße:

- 75 g Butter
- 50 g Mehl
- 500 ml Milch
- Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung:

Den Speck mit einem scharfen Messer von Schwarte und Knorpeln befreien und fein würfeln. Zwiebel und Möhre schälen, Sellerie putzen, das gesamte Gemüse fein würfeln. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen, den Speck und die Gemüsewürfelchen darin unter Rühren anbraten. Das Hackfleisch nach und nach dazugeben, unter Rühren krümelig anbraten und mit der Fleischbrühe ablöschen. Die Fleischsoße mit Tomatenmark, den Kräutern, Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten köcheln.

Inzwischen die Bechamelsoße zubereiten. Dafür die Butter in einem Topf zerlassen, einstreuen und unter Rühren goldgelb werden lassen. Nach und nach unter ständigem Rühren die Milch dazu gießen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und etwa 10 Minuten offen köcheln. Eine große, rechteckige Auflaufform mit 1 Esslöffel Butter ausstreichen. Abwechselnd eine Schicht Nudelblätter, Fleischragout, Bechamelsoße und gemischten Käse in die Form schichten. Dabei soll eine mit Käse bestreute Bechamelsoße-Schicht den Abschluss bilden. Die restliche Butter in kleinen Flöckchen auf den Auflauf setzen.

Einstellung	Einschubebene	Dauer
P 10 LASAGNE	2	50 Min.

KALBSRÜCKEN (für 4-6 Portionen)

Fleisch 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen.

Zutaten:

- 1000 g Kalbsrücken
- Erdnussöl 2 EL
- Salz, Pfeffer, Paprika, wenig Senf

Zubereitung:

Das Fleisch waschen und mit Haushaltspapier trocknen. Das Gewürz mit dem Erdnussöl mischen. Das Fleisch damit gleichmäßig bestreichen.
Den Kalbsrücken in der Bratpfanne auf dem Herd sehr heiß auf allen Seiten 10 Minuten anbraten. Anschließend in die vorgewärmte Form legen.

Einstellung	Einschubebene	Dauer
P 9 KALBSRÜCKEN	2	80 Min.

SCHWEINEBRATEN

Zutaten:

- Schweinebraten vom Hals
- 2 Esslöffel Öl
- Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung:

Das Fleisch waschen und mit Haushaltspapier trocknen. Das Gewürz mit Öl mischen und das Fleisch damit gleichmäßig rund herum bestreichen. Danach das Schweinefleisch in eine feuerfeste Form mit gelochtem Einsatz (Sonderzubehör) geben. Gargut nach ca. 40 Minuten wenden. Nach dem ersten Signalton den Garzustand überprüfen. Falls erforderlich, die Bratzeit bis zum 2. Signalton (10 Min.) verlängern.

Einstellung	Einschubebene	Dauer
P 11 SCHWEINEBRATEN	2	90 Min.

HÄHNCHEN 1200 g

Zutaten:

- 1 Hähnchen (1000 - 1200 g)
- 2 EL Erdnussöl
- Salz, Pfeffer, Paprika und Curry

Zubereitung:
Hähnchen waschen und mit Haushaltspapier trocknen. Gewürz mit Öl mischen. Das Hähnchen mit der Gewürzmischung füllen und die Außenhaut damit bestreichen. Danach das Hähnchen mit der Brustseite nach unten in eine feuerfeste Form mit gelochtem Einsatz (Sonderzubehör) geben.
Das Hähnchen nach ca. 25 Minuten wenden.
Nach dem ersten Signalton (nach ca. 50 Min.), den Garzustand überprüfen. Falls erforderlich bis zum zweiten Signalton (nach ca. 60 Min) garen.

Einstellung	Einschubebene	Dauer
P 12 HÄHNCHEN	2	55 Min.

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

Hinweise zur Reinigung:

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Metalloberflächen ein handelsübliches Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen leichter entfernen und es kann nichts einbrennen.
- Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.
- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an, reinigen Sie damit alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch, und lassen Sie sie trocknen.
- Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihaftbeschichtung beschädigt werden.

Katalytische Beschichtung

Der Backofen besitzt eine katalytische Selbstreinigungsbeschichtung. Rückstände werden bei Temperaturen über 200 °C zu Asche verbrannt.

Hinweise zur katalytischen Beschichtung:

- Öffnen Sie Ofentür nur für kurze Zeit.
- Verwenden Sie keine textilen Lappen Die Flusen bleiben an der rauen Oberfläche hängen.

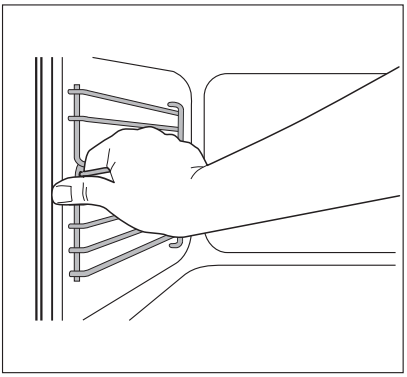
Eine Verfärbung der katalytischen Oberfläche beeinträchtigt die katalytischen Eigenschaften nicht.

Einhängegitter

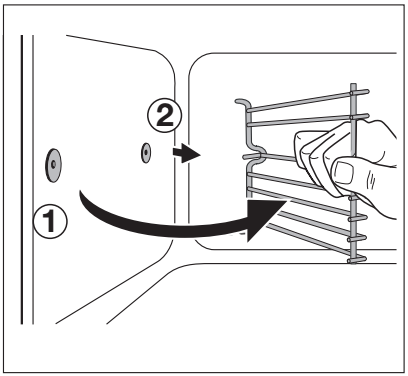
Die Einhängegitter können zur Reinigung der Seitenwände entfernt werden.

Abnehmen der Einhängegitter

1. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



2. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg, um dieses zu entfernen.



Einsetzen der Einhängegitter

Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Backofenlampe

WARNUNG!
Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.
Backofenlampe und Glasabdeckung der Lampe können sehr heiß sein.

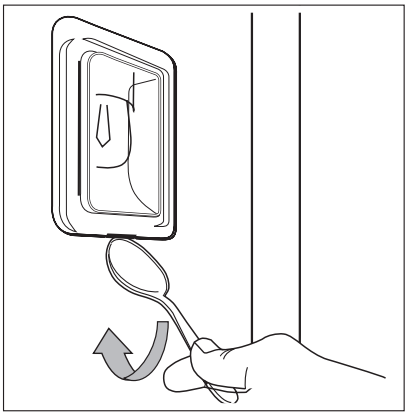
Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

VORSICHT!
Legen Sie ein Tuch auf den Boden des Backofens. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens.

Austauschen der Backofenlampe und Reinigen der Abdeckung (linke Garraumseite):

1. Die Glasabdeckung der Lampe befindet sich auf der linken Seite des Garraums.
   Entfernen Sie das linke Einhängegitter.
2. Benutzen Sie einen schmalen, stumpfen Gegenstand (z.B. einen Teelöffel), um die Glasabdeckung abzunehmen. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Falls erforderlich, ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Backofenlampe .



Verwenden Sie eine Backofenlampe mit der gleichen Leistung.

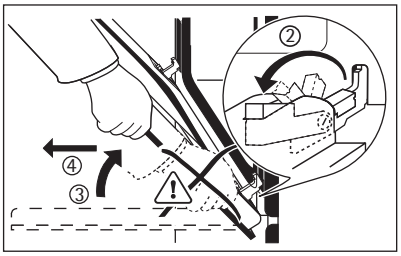
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.
5. Setzen Sie das linke Einhängegitter ein.

Backofentür

Hängen Sie die Tür aus, um den Innenraum besser reinigen zu können.

Entfernen der Backofentür

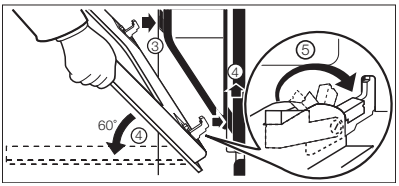
1. Öffnen Sie die Tür bis zum Anschlag.
2. Lösen Sie die Hebel an den beiden Scharnieren.
3. Fassen Sie die Backofentür mit beiden Händen an den Seiten an schließen sie diese bis etwa 3/4 des Weges über den Widerstand hinaus.



WARNUNG!
Ziehen Sie die Tür vom Backofen weg. Die Tür ist schwer!

VORSICHT!
Legen Sie die Backofentür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche und ebene Unterlage.

Einbau der Backofentür



1. Backofentür von der Griffseite her mit beiden Händen seitlich anfassen und unter einem Winkel von ca. 60° halten (mit der zu Ihnen zeigenden Türgriffseite).
2. Türscharniere gleichzeitig in die beiden Aussparungen rechts und links unten am Backofen soweit wie möglich einschieben.
3. Tür bis zum Widerstand nach oben anheben und dann so weit wie möglich öffnen.
4. Lassen Sie die Hebel an den beiden Scharnieren einrasten.
5. Schließen Sie die Backofentür.

WAS TUN, WENN ...

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät heizt nicht.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.
Das Gerät heizt nicht.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhrzeit ein. Siehe „Einstellen der Uhrzeit".
Das Gerät heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Das Gerät heizt nicht.	Die Abschaltautomatik ist aktiviert.	Siehe „Abschaltautomatik".
Das Gerät heizt nicht.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Schalten Sie die Kindersicherung aus.
Das Gerät heizt nicht.	Die Sicherung hat ausgelöst.	Vergewissern Sie sich, ob die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn die Sicherung mehrmals auslöst, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist defekt.	Wechseln Sie die Backofenlampe aus.
Im Display wird „d" angezeigt und der Backofen heizt nicht auf. Das Gebläse funktioniert nicht.	Der Test-Modus ist eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät aus. Tasten [P] und + gleichzeitig gedrückt halten, bis ein Signalton ertönt und Anzeige „d" erlischt.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Dieses befindet sich auf dem vorderen Rahmen des Backofeninnenraums.

Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:

Modell (MOD.) .....

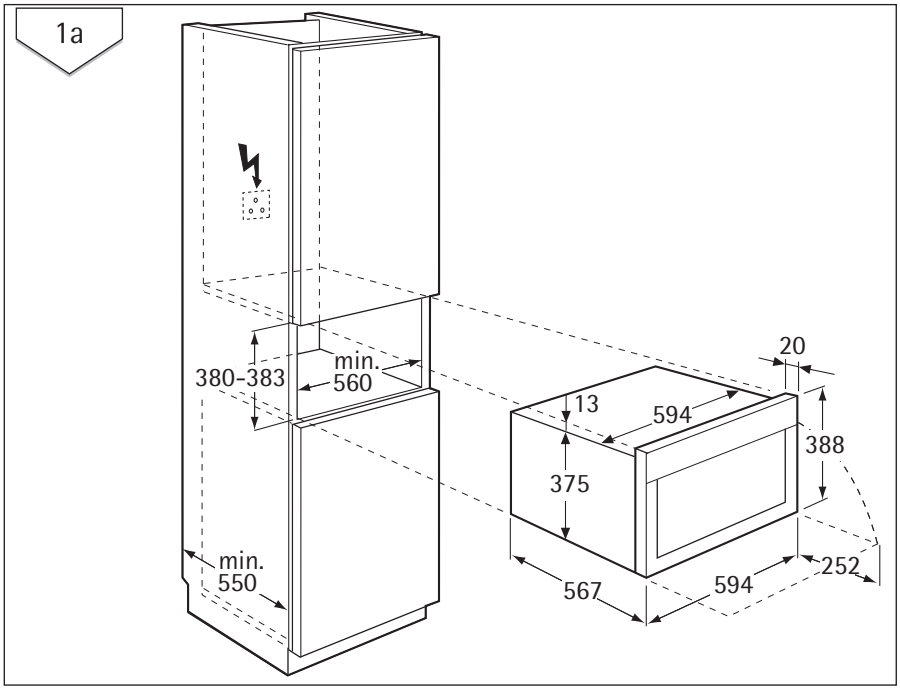
Produktnummer (PNC) .....

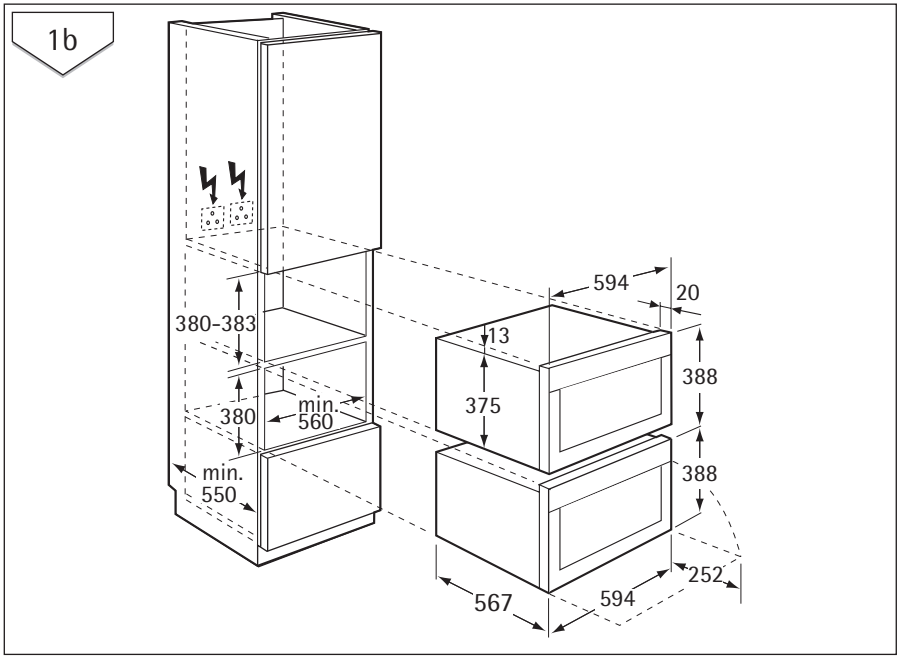
Seriennummer (S.N.) .....

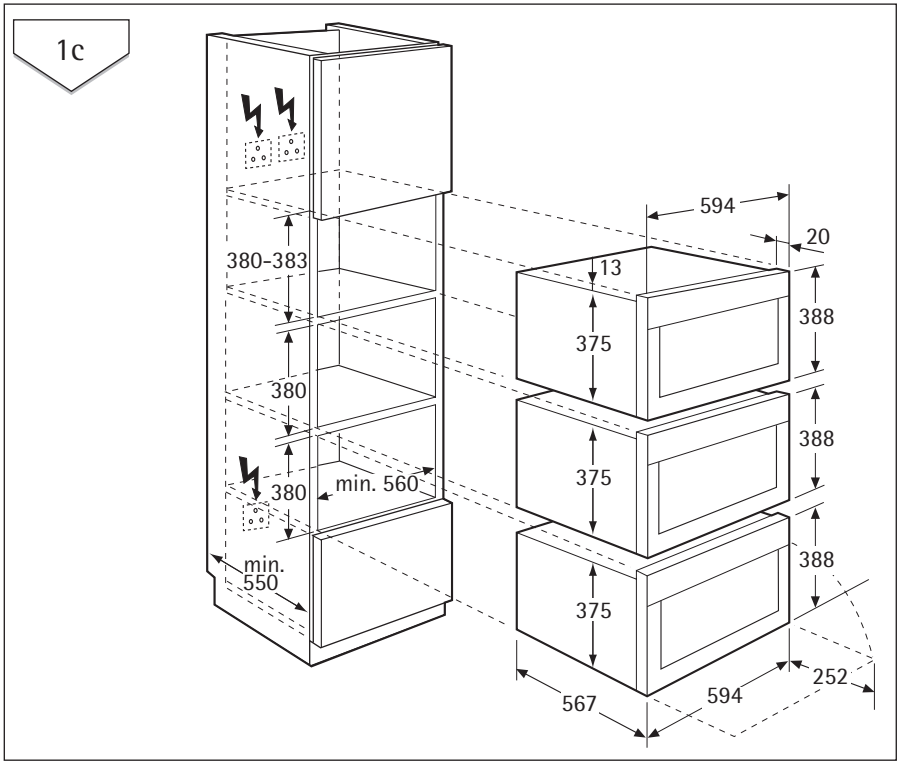
MONTAGE

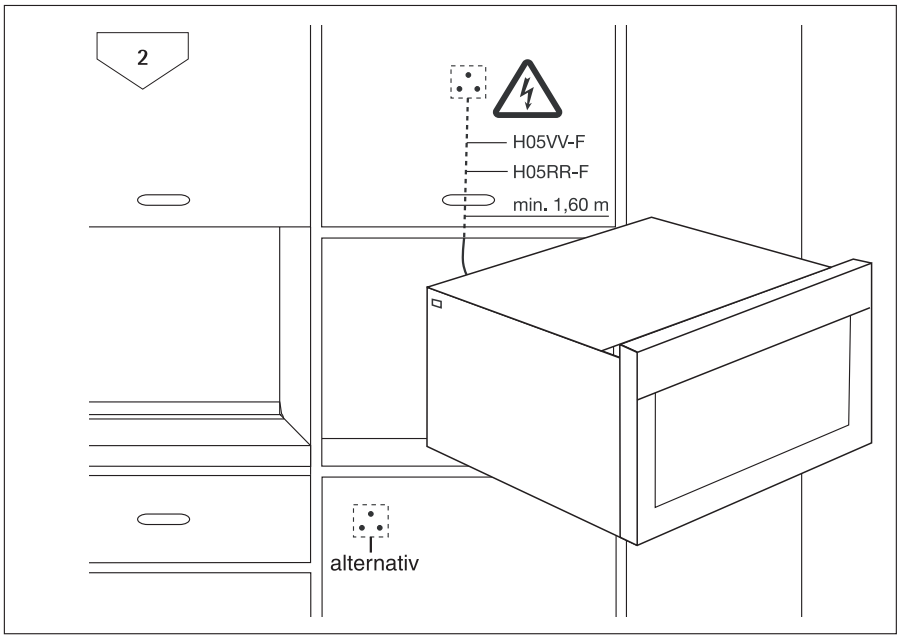
WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

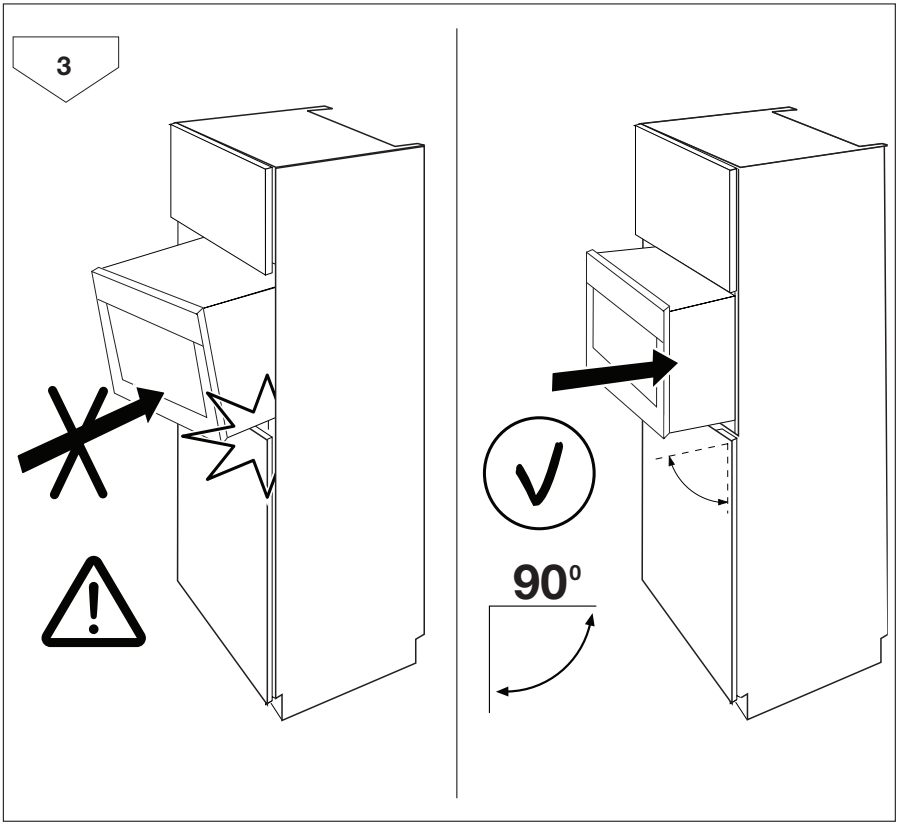
Die Standsicherheit des Einbaugeräts muss DIN 68930 entsprechen.

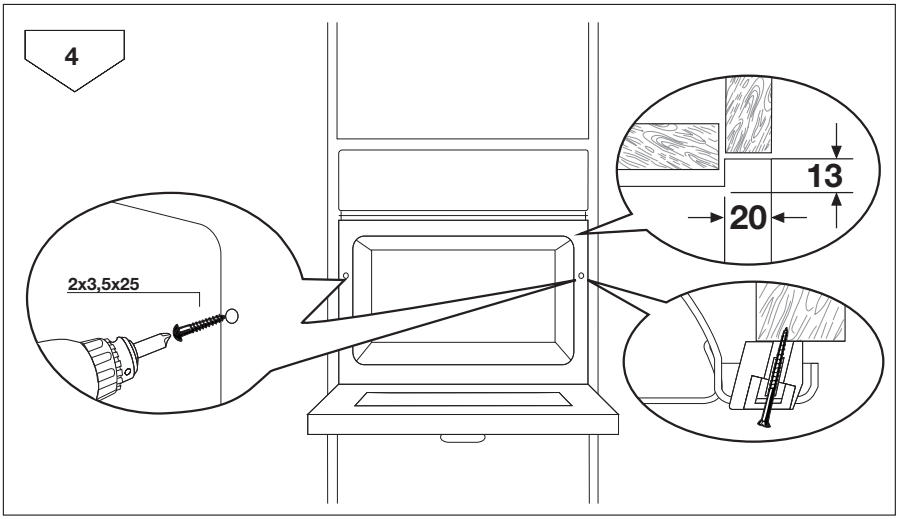



1b
380-383
380
min.
550
min.
560
594
20
13
375
388
388
252
567
594


1c
594
20
13
380-383
388
375
380
388
375
380
min. 560
388
375
min.
550
252
567
594


2
H05VV-F
H05RR-F
min. 1,60 m
alternativ


3
90⁰


4
2x3,5x25
13
20

UMWELTTIPPS

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterial
Das Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Behältern der kommunalen Entsorgungsstellen.

www.aeg-electrolux.com/shop

892937526-A-312010

CE